



LA CARTE DES METS

Les Classiques de La Maison

Caviar

Caviars malossol sélectionnés, maturés et conditionnés, à Genève depuis 1997

Œuf Coque Caviar (10gr)	28.-
Trilogie de Caviars (3 x 20gr)	105.-
Pomme Fourchette au Beurre des Alpes et Caviar (30gr)	89.-
Le Caviar du Mois (50gr)	150.-
Pomme fourchette, blinis et crème aigre	

Saumon

Fumage écologique maison par friction de bois, à Genève depuis 1997

Assiette Royale de Dégustation de nos Saumons Fumés	48.-
Assiette Royale de Dégustation de nos Saumons Fumés (en 2 services)	68.-
Tartare de Saumon d'Écosse à l'Huile d'Olive et Herbes Fraîches	28.- 42.-
Le Cœur Royal de Saumon Fumé, Œufs Kéta et Pomme Fourchette	35.- 68.-

Saumon Fumé d'Écosse	25.- 44.-
Saumon Fumé de Norvège	25.- 44.-
Saumon Fumé Sauvage Pêché à la Ligne	32.- 53.-
Saumon en Gravlax	23.- 37.-

Nos saumons sont accompagnés de blinis maison, pain grillé, pomme fourchette, crème aigre

La Carte du Moment

Tartare de Thon Albacore à la Tagète, Guacamole d'Avocat,
Saladine, Gaspacho de Fraise et Pastèque, Focaccia Croustillante 34.-

Carpaccio de Daurade Façon Sashimi, Salpicon de Tomate Cœur de Bœuf
et Concombre à l'Aneth, Beurre Blanc et Quinoa 35.-

Salade de King Crab du Kamtchatka, Mangue et Avocat 65.-

Assiette Découverte de la Maison, Sélection du Chef 30.- | 46.-

Tentacules de Poulpe Grillées à la Fleur de Sel, Courgettes au Pesto,
Coulis de Tomates Épicées, Sauce Chimichurri et Grenailles Confites 56.-

Pavé de Bar de Ligne Rôti, Tarte Provençale à l'Huile de Basilic, Artichauts,
Croustillant de Pommes de Terre et Réduction de Barigoule 67.-

Filets de Sole Juste Grillés, Taboulé au Citron Vert et Légumes du Moment,
Fenouils Confits, Vierge de Melon et de Nectarine, Pâte d'Agrumes 69.-

Minestrone de Homard, Légumes d'Été, Bouillon de Crustacés, Gnocchis Croustillants 59.-

Tagliatelles Fraîches au Saumon Fumé, Crème et Herbes Fines 28.- | 39.-

Tagliatelles Fraîches à la Boutargue Sarde et Tomate 28.- | 39.-

Soupe Fraîche de Pêche au Citron Vert et son Sorbet 13.-

Saladine de Fruits Rouges, Sirop au Basilic, Zestes de Citron Jaune, Glace Vanille 14.-

Gourmandise du Moment 15.-

Café Gourmand 13.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

Glaces : Vanille, Café, Pistache | Sorbets : Chocolat, Fruits Rouges, Abricot, Citron Vert

BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

Découvrez chaque midi, du lundi au
vendredi, notre Business Lunch

Semaine du 07/09

LUNDI

Duo Saint-Jacques et Filet de Rouget,
Gnocchis à la Romaine,
Petits Légumes, Sauce Curcuma

MARDI

Risotto d'Orge Perlé à la Tomate Séchée,
Calamaretti Sautés à la Provençale

MERCREDI

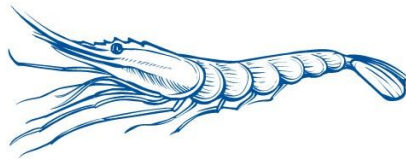
Rillettes aux Deux Saumons,
Taboulé de Petits Légumes, Fenouil Râpé

JEUDI

À l'occasion du jour férié,
notre établissement sera fermé.

VENDREDI

Pavé de Daurade, Carottes Glacées,
Écrasé de Pommes de Terre, Sauce Beurre Blanc



Provenance de nos Poissons et Crustacés :
France, FAO 27/51/57/71/34

Provenance de notre Pain et Viennoiseries :
Suisse

Nous restons à votre disposition pour toute information sur
la présence d'allergènes dans nos plats.

Prix en CHF, TVA 8,1 %